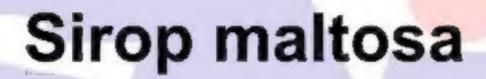
# Standar Nasional Indonesia





### PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SII. 0363- 80, Sirup Maltosa. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut:

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen.
- Mendukung perkembangan industri agro base
- Menunjang ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 21 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari:

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan Codex Alimentarius Comission.



### SIRUP MALTOSA

### 1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan sirup maltosa.

## 2. DEFINISI

Sirup maltosa adalah cairan kental dan jernih, dengan komponen utama maltosa, diperoleh dari hidrolisis pati dengan cara kimia atau enzimatik.

# 3. SYARAT MUTU

Syarat mutu sirup maltosa seperti tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat Mutu Sirup Maltosa

| No.  | Kriteria Uji             | Satuan   | Persyaratan             |
|------|--------------------------|----------|-------------------------|
| 1.   | Keadaan                  |          |                         |
| 1.1. | Warna                    |          | tidak berwarna          |
| 1.2. |                          |          | sampai kekuningan       |
| 1.2. | Bau                      |          | tidak berbau            |
| 1.3. | Rasa                     |          | mariis                  |
| 2.   | Air, %, b/b              |          | maks. 21                |
| 3.   | Abu, %, b/b              |          | maks. 1                 |
| 4.   | Maltosa, %, b/b          |          | maks. 32                |
| 5.   | Gula pereduksi selain    |          |                         |
|      | maltosa, %, b/b          |          | min. 32                 |
| 6.   | Karbohidrat selain gula, |          |                         |
|      | pereduksi, %, b/b        |          | maks. 14                |
| 7.   | Cemaran logam:           |          |                         |
| 7.1. | Timbal (Pb), mg/kg       |          | maks. 1,0               |
| 7.2. | Tembaga (Cu), mg/kg      |          | maks. 10,0              |
| 7.3. | Seng (Zn), mg/kg         |          | maks. 25,0              |
| 8.   | Arsen (As), mg/kg        |          | maks. 0,5               |
| 9.   | Cemaran mikroba:         |          |                         |
| 9.1. | Angka lempeng total      | koloni/g | maks. $5.0 \times 10^2$ |
| 9.2. | Bakteri coliform         | APM/g    | maks. 20                |
| 9.3. | E. coli                  | APM/g    | < 3                     |
| 9.4. | Kapang                   | koloni/g | maks. 50                |
| 9.5. | Khamir                   | koloni/g | maks. 50                |

### 4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 19-0429-1989-81, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.

### 5. CARA UJI

# 5.1. Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman untuk contoh cairan, butir 4.5.

### 5.2. Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992 butir 1.2.

#### 5.3. Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, butir 5.1.

#### 5.4. Abu

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, butir 6.1.

#### 5.5. Maltosa

Cara uji maltosa sesuai SNI 01-2892-1992, Cara uji Gula dengan Metoda HPLC, butir 4.

#### 5.6. Gula Pereduksi

Cara uji gula pereduksi sesuai SNI 01-2892-1992 Cara Uji Gula butir 2.1.

#### 5.7. Karbohidrat

Cara uji karbohidrat sesuai SNI 01-2892-1992, butir 9.

## 5.8. Cemaran Logam

Cara uji cemaran logam sesuai SNI 01-2896-1992, Cara Uji Cemaran Logam.

# 5.9. Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 01-2896-1992

#### 5.10. Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai SNI 01-2897-1992, Cara Uji Cemaran Mikroba.

#### 6. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

### 7. CARA PENGEMASAN

Sirup maltosa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











# **BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**

Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270 Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail: bsn@bsn.or.id